

Sałata z pieczarkami



KLORUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata masłowa	1 szt
pomidory suszone Smak	1/2 słoiczka
papryka czerwona	1/2 szt
seler naciowy	2 gałązki
cebula czerwona	1 szt
pieczarki	10-12 szt
olej do smażenia	
sól	
czarny pieprz mielony Prymat	
czarnuszka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i przekrawamy na pół. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oliwy i przesmażamy na niej pieczarki, doprawiając solą ziołową i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Studzimy.

Suszone pomidory odsączamy z oliwy na sitku. Oliwę zachowujemy.

Sałatę myjemy i osuszamy. Rwiemy na mniejsze kawałki. Warzywa myjemy, seler kroimy w plasterki, paprykę w drobną kostkę, a cebule w cienkie plasterki.

Na talerze nakładamy sałatę. Na nią wykładamy paprykę, seler naciowy, krążki cebuli i całe kawałki suszonych pomidorów. Na wierzch dodajemy kawałki przesmażonych pieczarek. Całość skrapiamy pomidorową oliwą i posypujemy solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem oraz czarnuszką.